

オリエンタルホテル 東京ベイ パティスリージャーナル

きらめくイルミネーションに彩られた華やかな街の雰囲気におどるホリデーシーズンの到来。
クリスマスにおすすめのケーキやスイーツで、大切な人とステキな時間をお過ごしください。

2019年 冬号



クリスマスケーキのご予約は11月30日までがお得！

毎年人気のイチゴのクリスマスショートケーキをはじめ、パーティーシーンを盛り上げる3種類のケーキをご用意いたしました。

内容・価格： <クリスマスプレミアムケーキ> ※15台限定 25,000円
(縦30cm×横30cm×高さ20cm)

“イチゴのショートケーキ” “チョコレート&はちみつのムース” “レア&バイクドチーズケーキ” “カシスと洋梨のムース モンブラン仕立て”が楽しめる、見ているだけでワクワクするような、夢あふれる華やかなデコレーション。

<ブッシュ・ド・ノエル> (長さ15cm) 4,200円

ミルクチョコレートムースと紅茶のムース、リンゴのキャラメリゼを艶やかなグラサージュカカオで仕上げた、なめらかな口どけの一品。

<クリスマスショートケーキ> (直径15cm) 3,900円

ハーフ卵を使用した、ふわふわのスポンジに、国産イチゴとホテル特製イチゴジャムを重ね、甘さ控えめな生クリームで優しい味わいに。

予約期間： 12月18日(水)まで

【早割特典】 11月30日(土)までのご予約で5%OFF

受渡期間： 12月21日(土)～25日(水)



12月・1月の新作ケーキ

12月にはクリスマスイメージした、ピスタチオとストロベリー・ムース“ノエルフチュール(450円)”や“ブッシュ・ド・ノエル(520円)”が、1月にはざくっとしたパイ生地の食感とストロベリーバタークリーム・ハーモニーが楽しめる“ミルフィーユフレーズ(500円)”などが登場。



《数量限定》 リピーターも多い人気商品！ 本格的なオリジナルシュトーレン

ドイツでは、クリスマス待つ4週間の間、少しずつスライスして食べる習慣がある「シュトーレン」。生地にはたっぷりのドライフルーツやアーモンドペーストを入れ、ナツメグやシナモンなどのスパイスをきかせました。焼きたての生地に発酵バターをまとわせ、芳醇な香り漂う大人向けのリッチな味わいに。この季節ならではの伝統菓子で、クリスマスまでのカウントダウンを楽しんでみませんか。

販売期間： 12月31日(火)まで

価格： 1,250円



《数量限定》 イタリアの伝統的なクリスマス銘菓「パネトーネ」

バターを贅沢に使用したブリオッシュ生地の中に、ドレンチェリーやドライフルーツ、アーモンドを混ぜ込んで焼き上げました。しっとりとしてやわらかい生地はラム酒の香りがふんわり漂い、存在感のあるドライフルーツを味わえる一品です。

販売期間： 12月31日(火)まで
価格： 950円



《予約制》 ガレット・デ・ロワで楽しく新年の運だめし

フランスでは新年に欠かせない伝統的なお菓子で、切り分けたケーキから「フェーヴ」と呼ばれる陶器の人形が出た人は、王冠をかぶって祝福を受け、その1年を幸せに過ごせるといわれています。長田パストリーシェフオリジナルのガレット・デ・ロワは、しっとりとしたアーモンドクリームを、バターたっぷりのサクサクしたパイ生地で包み、フェーヴの代わりにアーモンドを一粒しのばせました。

通常のガレット・デ・ロワと、洋酒に半年間漬け込んだオーガニックのアプリコットやバナナなどの厳選素材を使用したプレミアムバージョンの2種類をご用意。新年のお集まりやパーティーに。

販売期間： 2020年1月1日(水・祝)～31日(金)
価格： <ガレット・デ・ロワ> 1台(直径12cm) 1,000円
<ガレット・デ・ロワ プレミアム> 1台(直径12cm) 1,500円
※王冠(紙製)とフェーヴ(陶器製)各1個は別添えとなります
予約期間： 12月18日(水)まで ※お持ち帰りの5日前までの予約制
【早割特典】11月30日(土)までのご予約で5%OFF
受渡期間： 12月21日(土)～25日(水)



バニラが香る、とろりとした濃厚カスタード ～クリームパン～

ふわふわのブリオッシュ生地の中には、クロテッドクリームとブラウンシュガーでココを出したカスタードクリームがたっぷり。一口ほおばると、上品なバニラとバターの香りが口いっぱいに広がります。ティータイムのお供にもおすすめです。

価格： 220円



Tree to Bar ワールドチョコレートセミナー

産地や種類によって香りや味わいが異なる PACARI®のチョコレート。その奥深い世界を体験できるイベント第2回目は、ガーナ・ブラジル・エクアドル・ベトナム 4ヶ国のチョコレートをテイスティングいたします。PACARI®のチョコレートを使用した、長田パストリーシェフオリジナルのデザートだけでなく、1月14日(火)から販売がスタートする「PACARI® ブラウニー」3種も、ひと足早くお目見え。セミナー後には、アフタヌーンティーブッフェを楽しめるイベントで、カカオの魅力を堪能してみませんか。

日時： 2020年1月22日(水)
時間・会場： [セミナー]
13:30～15:30 / 1階 宴会場 マーガレット
[アフタヌーンティーブッフェ]
15:30～17:00 / 2階 ブローニュの森
料金： お1人様 4,500円 お土産付き

※表示価格は、すべて税金・サービス料込みの料金です。 ※掲載内容は状況により変更となる場合がございます。

【ご予約・お問い合わせ】
レストラン予約 Tel. 047-350-8561(10:00～19:00)

「お客様にハートフルなひと時をお約束する」を企業理念のひとつとするオリエンタルホテル 東京ベイ。開業 25 周年を控え、プロジェクトマッピングや施設の拡充を図り、装いも新たにゲストをお迎えます。



オリエンタルホテル 東京ベイ

1995 年開業。客室数 511 室(503 室より変更)、料飲施設 5 店舗、大中小の宴会場、チャペルなどを備える東京ディズニーリゾート®・パートナーホテル。JR 京葉線新浦安駅北口直結で、東京ディズニーリゾート®まで 1 駅 3 分、無料シャトルバスの利用で約 15 分。

<https://www.oriental-hotel.co.jp/>

★ 株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 20 ホテル、5,951 室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「マリオット」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)・パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※ グループホテル数:20 / グループホテル総客室数:5,951 室 / グループホテル総従業員数:約 2,600 名

※ 国内 20 ホテル

ヒルトン成田(千葉県成田市/ 548 室)、インターナショナルガーデンホテル成田(千葉県成田市/ 463 室)、オリエンタルホテル 東京ベイ(千葉県浦安市/ 511 室)、ヒルトン東京お台場(東京都港区/453 室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京蒲田(東京都大田区/ 158 室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京銀座(東京都中央区/ 103 室)、オリエンタルホテル京都 ギャラリー(京都府東山区/ 150 室)、オリエンタルホテル京都 六条(京都府下京区/ 166 室)、ホテル日航奈良(奈良県奈良市/ 330 室)、ホリデイ・イン大阪難波(大阪市中央区/ 314 室)、なんばオリエンタルホテル(大阪市中央区/ 258 室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋(大阪市中央区/ 124 室)、オリエンタルスイーツ エアポート 大阪りんくう*2019 年 12 月開業予定(大阪府泉佐野市/ 258 室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル(神戸市中央区 / 319 室)、シェラトングランドホテル広島(広島市東区/ 238 室)、オリエンタルホテル広島(広島市中区/ 227 室)、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション(福岡市博多区/221 室)、沖縄ハーバービューホテル(沖縄県那覇市/ 352 室)、ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/ 397 室)、オキナワ マリオット リゾート & スパ(沖縄県名護市/ 361 室)



<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

オリエンタルホテル 東京ベイ

セールス&マーケティング部 マーケティング課

広報担当 東(ひがし)・一戸(いちのへ)

〒279-0011 千葉県浦安市美浜 1-8-2

Tel: 047-350-8401(直通) / Fax: 047-381-0851

Mail: naoko.ichinohe@oriental-hotel.co.jp